

بغیر اوون کے پیزا

اجزاء:

پیزا کھانے کے لئے بچے ہر وقت تیار رہتے ہیں کہ کچھ ملے نہ ملے کسی طرح اماں پیزا آرڈر کرکے منگوا لیں، لیکن کیا ہی اچھا ہوگا پیزا خود ہی گھر پر بغیر اوون

اور کم خرچ میں بنالیں مزہ بھی اور لذت بھی۔

ترکیب:

- سب سے پہلے تین کپ میدہ ، آدھ پیالہ دودھ، دو چمچ نیک، ایک چمچ چینی، ایک کپ آئل اور ایک کپ گرم پانی میں بھیگا ہوا خمیر ملا کر آٹے کی طرح گوندھیں اور پیزا کا ڈو تیار کرلیں۔
- ایک فرائی پین میں دو کپ آئل تھوڑی سی چھوٹی
 کٹی ہوئی پیاز، بون لیس چکن، ایک چمچ لال پسی
 ہوئی مرچ اور تھوڑا سا حسبِ ضرورت زیرہ ڈال کر
 چکن کو اچھی طرح پکائیں اور پکنے پر اس کو کسی
 دوسرے برتن میں نکال لیں ساتھ ہی پین کو اچھی

طرح دھو کر صاف کرلیں۔

• گوندھے ہوئے پیزا ڈو کا روٹی کی طرح پیڑا بنائیں اور اس پیرے کو پین میں رکھ کر پین سائز میں پھیلا لیں کہ گول دائرے کی شکل میں ڈو پھیل جائے، پین کے چاروں طرف ایک چمچ آئل لگا کر اس روٹی کو دو سے تین منٹ دونوں طرف سے پکائیں۔ • پھر اس ڈو کے اوپر پکائی ہوئی چکن، تین چمچ ٹماٹو کیچپ، دو چمچ اچھی طرح چیز، کٹی ہوئی چار سے پانچ ہری مرچیں، آدھی کٹی ہوئی پیاز، ایک چمچ لال کٹی ہوئی مرچیں ، دوبارہ چیز کی تہہ لگائیں، اور کیچپ دوبارہ ڈالیں ۔

• اب چولہے پر توے کو رکھیں اور اس کے اوپر یہ پین رکھیں، پین کے چاروں طرف ایک چمچ آئل کا چھڑکاؤ کرلیں اور چولہے پر اس سامان کو آٹھ سے

بارہ منٹ پکنے دیں۔ لیجیے ہوگیا آپ کا پین پیزا تیار۔

ضروری ٹپس:

• پیزا کے ڈو اور تمام سامان کو بلکل ہلکی آنچ پر پکائیں۔

• چکن کا مصالحہ بنانے میں آپ تکے کا مصالحہ بھی

ڈال سکتے ہیں، قورمہ مصالحہ بھی یا جو فلیور آپ

پسند کرتے ہیں وہ استعمال کرسکتے ہیں۔

• پیزا میں کیچپ سادی چاہیں تو وہ ڈال لیں ورنہ

چلی سوس کا استعمال بہتر رہے گا۔



Chef Club

اسلام وعليكم!

ممبرز جارااس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اورلذیذ کھانوں کی (Racipes) پہیچا نا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دوگروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنانام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چید میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کواس گروپ میں شامل ہونے کیلئے رسل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جولكمل راز مين ركها جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔خلاف ورزی کرنے

والعمبركو Remove كردياجائكا-

Group Admin
Ibrahim Chef
0344-1000784